

Pavé De Saumon Aux Pruneaux



Nombre de personnes : 2

Ingrédients

2 pavés de saumon - 2 cuill à café de moutarde - 1 cuill à café d'huile d'olive - 6 pruneaux dénoyautés - Sel, poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7)

Déposez les pavés de saumon sur une feuille de papier sulfurisé.

Badigeonnez-les de moutarde, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les pruneaux coupés en 2 et dénoyautés.

Salez, poivrez.

Refermez bien la papillote et enfournez 15 minutes (ou 20 minutes pour un saumon plus cuit).

Servez accompagné de riz, de pâte fraîche, de carottes